



Käseherstellung

Unsere Produkte für die Käseherstellung decken den gesamten Prozess ab – von der Dicklegung über das Pressen bis zur Reifung.



ein paar presser zum erfolg...



Käseerzeugung

Produkte wie Joghurt oder Käse entstehen, wenn man Milch weiterverarbeitet bzw. sauer wird und sich die festen Bestandteile von der flüssigen Molke trennen. Bei der Herstellung dieser Produkte lassen sich im Wesentlichen zwei Arten unterscheiden:

Labkäse:

Hierbei wird Lab, ein Ferment aus dem Kälbermagen, bei etwa 30 °C zugefügt, was zur Süßgerinnung der Milch führt. Diese Methode ist besonders typisch für die Herstellung von Hart- und Schnittkäse.

Sauermilchkäse:

Bei dieser Methode kommen Milchsäurekulturen zum Einsatz, die eine natürliche Gerinnung der Milch bewirken. Dies ist charakteristisch für viele Frischkäse- und Weichkäsesorten.

In der Praxis werden häufig beide Verfahren kombiniert, um unterschiedliche Käsearten zu erzeugen. Darüber hinaus können Käsesorten anhand verschiedener Kriterien eingeteilt werden:

Fettgehalt:

Dieser reicht von Mager- bis Doppelrahmstufe und beeinflusst die Cremigkeit und den Geschmack des Käses.

Perfekte Käseherstellung mit unseren Käsepressen!

Unsere Käsepressen aus rostfreiem Edelstahl bieten höchste Qualität und Langlebigkeit. Die Zwischenplatten, die auf den Käseformen platziert werden, sorgen für gleichmäßiges Pressen. Ein pneumatischer Druckluftzylinder übt präzisen

Käsetypen:

Dazu gehören Rohmilchkäse, Schmelzkäse, Salzlakenkäse und Brühkäse, die sich in der Zubereitung und den verwendeten Zutaten unterscheiden.

Herkunft der Milch:

Hierzu zählen Ziegen-, Schaf- und Büffelmilchkäse, die jeweils unterschiedliche Geschmäcker und Eigenschaften aufweisen.

Wassergehalt:

Die Käsesorten werden in Kategorien wie Frischkäse, Weichkäse, Sauermilchkäse, halbfester Schnittkäse, Schnittkäse und Hartkäse eingeteilt, wobei der Wassergehalt entscheidend für die Textur und den Geschmack ist.

Kulturen:

Der Einsatz von Schimmelpilzen oder Bakterien zur Reifung führt zu einer Vielzahl von Geschmacksprofilen und Texturen.

Druck auf die Platten aus, wobei der Pressdruck individuell auf die Anforderungen jeder Käsesorte angepasst werden kann. Für optimale Ergebnisse bei der Käseherstellung – effizient und professionell!



Käsepresse FJ 2/50 PCP



Artikel-Nr. 13206

- Luftdruck max. 9 bar
- Zuleitung max. 5 Meter
- Arbeitsfläche: 700 mm x 1000 mm x 650 mm
- Zwischenplatten: 400 mm x 400 mm

Vor & Käsepresse 150 RP



Artikel-Nr. 13207

- Kapazität: ca. 120 kg
 Höhe des Käsebruchs: 100 mm
 Innere Abmessungen (LxBxH): 1500 mm x 900 mm x 350 mm
 Arbeitshöhe: 950 mm
 Auslaufventil: DN 50 für Molke
 Verbrauch: 6 bar, 35 Liter/min.

Zwei bewegliche Presspneumatikzylinder



Käsepresse 12 x 12 cm



Artikel-Nr. 16116

Die 12 x 12 cm große Käsepresse ermöglicht einfaches händisches Pressen von Käse. Im Lieferumfang sind ein Presskorb, eine Presse aus Edelstahl, ein Außenkorb sowie eine Halterung aus Aluminium enthalten. Mit einem Fassungsvermögen von 1,3 Litern ist sie ideal für kleine Käsemengen.

Käsepresse 14 x 14 cm



Artikel-Nr. 16114

Die 14 x 14 cm große Käsepresse ermöglicht einfaches händisches Pressen von Käse. Im Lieferumfang sind ein Presskorb, eine Presse aus Edelstahl, ein Außenkorb sowie eine Halterung aus Aluminium enthalten. Mit einem Fassungsvermögen von 2,2 Litern ist sie ideal für kleine Käsemengen.

Käsepresse 20 x 17 cm



Artikel-Nr. 16115

Die 20 x 17 cm große Käsepresse ermöglicht einfaches händisches Pressen von Käse. Im Lieferumfang sind ein Presskorb, eine Presse aus Edelstahl, ein Außenkorb sowie eine Halterung aus Aluminium enthalten. Mit einem Fassungsvermögen von 5,3 Litern ist sie ideal für mittlere Käsemengen.


















Käsemach-Hobbyset mit Presse



Artikel-Nr. 13000





Diese Holzkäsepresse eignet sich perfekt für Einsteiger, die erste Schritte in der Käseherstellung wagen wollen. Im Lieferumfang sind zwei Plastikkäseformen mit Deckel und Tuch, zwei kleine Thermometer, 50 ml Käselab und zwei Beutel mit gefriergetrockneten Kulturen für Käse und Joghurt enthalten. Zwei hilfreiche Bücher dienen als perfekte Wegbereiter für Ihren ersten perfekten Käse.

Käseformen

Abbildung	Art.-Nr.:	Typ	Form	Abmessung in mm	Füllgewicht	Stk./Verpackung
	13040	Kreisform	rund, zylindrisch	110 x 110 x 110	ca 1 kg	4 Stk.
	13041	Kreisform mit Deckel	rund, zylindrisch	82 x 82 x 90	ca. 450 g	1 Stk.
	13042	Kreisform mit Deckel	rund, zylindrisch	110 x 110 x 90	ca. 800 g	1 Stk.
	13043	Kreisform mit Boden	rund, konisch	190 x 180 x 93	ca. 2,5 kg	3 Stk.
	13044	Deckel für Form 13043		188 x 55		1 Stk.
	13045	Kreisform mit Boden und Deckel	rund, zylindrisch	200 x 200 x 150	ca. 4,5 kg	1 Stk.
	13047	Becher 10 cl	rund, konisch	60 x 50 x 54	ca. 120 g	10 Stk.
	13048	Becher 25 cl	rund, konisch	80 x 70 x 70	ca. 300 g	10 Stk.
	13049	Becher 50 cl	rund, konisch	90 x 70 x 107	ca. 500 g	10 Stk.
	13051	Becher 70 cl	rund, konisch	100 x 82 x 108	ca. 700 g	5 Stk.
	13052	Kreisform klein	rund, konisch	70 x 65 x 40	ca. 130 g	10 Stk.
	13053	Korbform klein	rund, konisch	115 x 90 x 80	ca. 650 g	5 Stk.
	13054	Korbform groß	rund, konisch	145 x 110 x 93	ca. 1,1 kg	5 Stk.
	13055	Babygouda mit Deckel	zylindrisch, abgerundet	100 x 70		3 Stk.
	13056	Briquet	rechteckig, konisch	80 x 155,58 x 145,70		5 Stk.
	13057	Pyramide	quadratisch, konisch	85 x 57 x 80		5 Stk.
	13058	Herzform	Herz, leicht konisch	106 x 105 x 45	ca. 150 g	5 Stk.
	13059	Käseform-Vorteilspack				13 Stk. + 2 Abtropfmatten




Käsetücher

Käsetücher aus Baumwolle verhindern, dass Käsebruch die Löcher der Käseform verstopft und die Molke dadurch ungleichmäßig abfließt.

Abbildung	Art.-Nr.:	Bezeichnung	Abmessung in cm	Stk./Verpackung
	13034	Käsetuch	35 x 35	3 Stk.
	16462	Käsetuch	50 x 50	3 Stk.
	13036	Käsetuch	75 x 75	3 Stk.
	16463	Käsetuch	105 x 105	3 Stk.

Topfsäcke

Topfsäcke aus Nylon ermöglichen ein einwandfreies Ablaufen der Molke in der Topfzubereitung.

Abbildung	Art.-Nr.:	Bezeichnung	Abmessung in cm	Stk./Verpackung
	13065	Topfsack klein	25 x 33	2 Stk.
	13066	Topfsack groß	32 x 48	2 Stk.
	13067	Topfsack extra groß	50 x 90	1 Stk.

Käseharfe Kunststoff



Artikel-Nr. 13008

- Dimension: 26 mm x 11 mm
- Grifflänge: 120 mm
- Gesamtlänge: 38 mm

Käseharfe Edlesth



Artikel-Nr. 13009

- Dimension: 303 mm x 163 mm
- Grifflänge: 300 mm
- Gesamtlänge: 617 mm

Käseharfe Edelstahl, langer Stiel



Artikel-Nr. 13009-60

- Dimension: 303 mm x 163 mm
- Grifflänge: 600 mm
- Gesamtlänge: 917 mm

Käseharfen dienen dazu, den Käsebruch zu verteilen. Sie werden per Hand durch die eingedickte Milch gezogen.

Lab spaltet das Kasein, damit die Milch eindicken kann. Dabei wird sie nicht sauer. Lab hat den Vorteil, dass es sich leicht dosieren lässt

Käselab flüssig:

Wird der Käse **weniger als 7 Monate** gereift, verwenden Sie flüssiges Lab. IMCU beschreibt die Maßeinheit für die Labstärke.

Käselab Pulver:

Wird der Käse **über 7 Monate** gereift, verwenden Sie Labpulver. IMCU beschreibt die Maßeinheit für die Labstärke.



Käselab flüssig, 50 ml



Artikel-Nr. 13019

- Inhalt: 50 ml
- 150 IMCU / g

Käselab flüssig, 250 ml



Artikel-Nr. 13021

- Inhalt: 250 ml
- 150 IMCU / g

Käselab Pulver, 25 g / 125 g / 500 g



25 g Artikel-Nr. 13022

125 g Artikel-Nr. 13023

500 g Artikel-Nr. 13022-500

- Inhalt: 25 g | 125 g | 500 g
- 2200 IMCU / g

Käsekultur



Artikel-Nr. 13024

Die Herstellung von Sauerkäse geschieht durch die Verwendung von Kultur und Lab, um den Ertrag zu erhöhen. Das Endprodukt zeichnet sich durch eine eher bröckelige Konsistenz aus. Für die Zubereitung werden insgesamt 3 Päckchen benötigt.

Joghurtkultur



Artikel-Nr. 13025

Die Joghurtproduktion erfordert 3 Päckchen, die etwa 1 Liter Joghurt ergeben. Diese Starterkultur kann für einen Zeitraum von 3 bis 4 Monaten verwendet werden.

Kefirkultur



Artikel-Nr. 13026

Zur Herstellung von Kefir wird eine Starterkultur verwendet, die Milch in ein wohlschmeckendes und nahrhaftes Getränk verwandelt. Der Kefir ist sofort nach der Zubereitung trinkfertig.

Joghurtkultur mild Fitness



Artikel-Nr. 13027

Diese Mischkultur sorgt für einen milden Geschmack und ist ideal für einen gesunden Fitnesskick.

Blauschimmel



Artikel-Nr. 13016

Die Blauschimmelkultur, beispielsweise für Bavaria Blue, wird zunächst in Salzwasser aufgelöst und anschließend der Käsemilch hinzugefügt.

Weißschimmel



Artikel-Nr. 13017

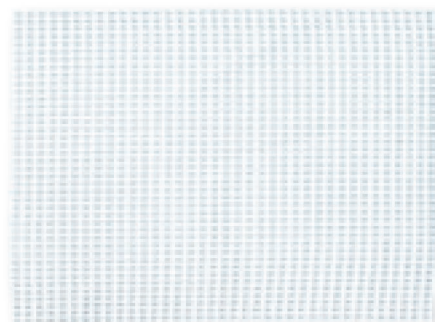
Die Weißschimmelkultur, wie sie für Camembert verwendet wird, wird zunächst in Salzwasser aufgelöst und in geringer Menge der Käsemilch beigefügt. Alternativ oder zusätzlich kann die Kultur nach dem Formen der Käse-Laibe aufgesprüht werden.

Rotschmiere



Artikel-Nr. 13018

Käsematten per Meter per Stk.



Artikel-Nr. 13061

Käsecoating gelb / transparent



Gelb Artikel-Nr. 13028

Transparent Artikel-Nr. 13029

Das Käsecoating ist eine pestizidfreie Beschichtung für Schnittkäse, die eine dünne Schutzschicht über der Käserinde bildet. Sie hält Fremdkörper und Keime fern, während der Reifeprozess des Käses ungestört fortgesetzt werden kann.

Schwamm zum Auftragen



Artikel-Nr. 13030

Der Schwamm zum Auftragen von Käsecoating ermöglicht eine einfache und unkomplizierte Anwendung.

Käsewachs



Käsewachs schützt vor Bakterien und Schimmelpilzen. Es wird zerlassen und der trockene Käse wird nach dem Salzbad darin eingetaucht. Das Wachs wird in Blöcken zu ca. 1,2 kg in den Farben Farblos, Gelb und Rot ausgeliefert.

Farblos Artikel-Nr. 13031

Gelb Artikel-Nr. 13032

Rot Artikel-Nr. 13033

Käsemesser

Unsere neuen Käsemesser setzen Maßstäbe in Sachen Hygiene, entsprechen höchsten Qualitätsstandards und sind durch kurze, Transportwege innerhalb Europas nachhaltig. Hergestellt in Italien, kombinieren sie hochwertige Materialien, moderne Technik und über 100 Jahre Erfahrung. Anspruchsvolle Fach-

kundige, Kochbegeisterte und Käsehersteller weltweit vertrauen auf unsere Messer. Unser sorgfältig ausgewähltes Sortiment erleichtert Ihnen das Schneiden und die Vermarktung von Käse. Die Käsemesser sind nicht nur für Käseproduzenten, sondern auch für Hobbyköche und Privatpersonen bestens geeignet.



Unsere Käsemesser und Käseschneider im Überblick:

	Art.-Nr.:	Type	Länge
	336612	Käsemesser mit 2 Spitzen	12 cm
	432611	Parmesanmesser	11 cm
	442622	Weichkäsemesser	22 cm
	443618	Käsemesser "Zancato"	18 cm
	310630	Messer "Salato"	30 cm
	308641	Salato Largo gesalzenes Messer	41 cm
	432305	Parmesanmesser "Pavia"	5 cm
	432312	Parmesanmesser "Pavia"	12 cm
	434309	Käsehakenmesser	9 cm
	212000	Käseschneider aus Edelstahl mit Draht	130 cm
	407020	Käse- & Trüffelschneid- messer aus Edelstahl, glatt	20 cm
	408120	Käse- & Trüffelschnei- demesser aus Edelstahl, gezahnt mit Holzgriff	20 cm
	309636	Käsemesser Doppelgriff	36 cm
	309250.V	Käsemesser Doppelgriff grün	50 cm

In wenigen Schritten zum eigenen Käse

Grundsätzlich aber ist die Herstellung aller Käse ähnlich. Durch die feinen Unterschiede und die zahlreichen Behandlungsmöglichkeiten, Veredelungen, usw. entsteht die Vielzahl an unterschiedlichen Käsesorten.

1. Vorbereitung

Die Milch wird pasteurisiert (außer bei der Herstellung von Rohmilchkäse). Durch Hinzufügen oder Abtrennen von Rahm wird der gewünschte Fettgehalt eingestellt.

2. Dicklegung der Milch

Der Milch werden Lab oder Milchsäurebakterien (Starterkulturen) oder eine Kombination davon beigelegt, um die Milch zum Gerinnen zu bringen. Die sogenannte „Dickete“ oder „Gallerte“ entsteht. Nach einiger Zeit wird eine Bruchprobe gemacht.

3. Käsebruch

Hat die Gallerte die richtige Festigkeit erreicht, wird sie mit einer Käseharfe zerteilt. Je feiner der Käsebruch desto härter wird der fertige Käse, da sich mehr Molke absetzt. Bei manchen Käsesorten wird der Käsebruch anschließend vorsichtig erhitzt damit noch mehr Molke austritt.

4. Formen und Pressen

Wenn der Käsebruch die richtige Konsistenz für die gewünschte Käsesorte erreicht hat, wird der Käse in die sortentypischen Käseformen gefüllt. Durch Abtropfen oder -pressen wird die restliche Molke vom Käsebruch getrennt.

5. Solebad und Wachs

Durch das Baden in Salzlake wird den äußeren Schichten weiteres Wasser entzogen - die Rindenbildung wird gefördert, der Geschmack wird intensiviert und der Käse natürlich konserviert. Viele feste Käsesorten erhalten vor dem Reifen zusätzlich eine Schutzschicht aus Käsewachs.

6. Reifung

Durch die Reifung kann sich das sortentypische Aroma entwickeln - nur Frischkäse muss nicht reifen. Je nach Käsesorte kommt eine andere Reifungsart zur Anwendung und der Käse wird gewendet, bestrichen, gebürstet, in Kräutern gewälzt oder mit Edelschimmel behandelt.

7. Lagerung

Wichtig für die Lagerung von Käse sind die optimale, gleichbleibende Temperatur und eine hohe Luftfeuchtigkeit. Wärme, zu kühle Lagerung oder Licht können der Qualität und dem Geschmack schaden.

